

tapas / tapas

Foie and beef carpaccio “montadito” “Montadito” de foie et carpaccio de bœuf	5,5
Steak tartare with grilled foie gras “montadito” “Montadito” de steak tartare avec foie gras poêlé	8
Fried artichokes Artichauts frits	9
Chicken and ham croquettes (3 pcs.) Croquettes au poulet et jambon (3 pièces)	7,5
Prawn croquettes (3 pcs.) Croquettes de crevettes (3 pièces)	9,5
Padrón peppers with Maldon salt Poivrons de Padrón avec sel Maldon	8,5
Bhutan potatoes Pommes de terre Bhutan	9,5
Eggplant chips with cane honey Chips d’aubergines avec miel de canne	8
Plantain, red tuna, and chipotle mayo patacón Patacón de banane, thon rouge et mayonnaise au chipotle	8
Cantabrian anchovies Anchois du Cantabrique	18
Spicy potatoes Pommes de terre épicées	8
Iberian ham (1/2 portion / full portion) Jambon ibérique de bellota (1/2 portion / portion entière)	14 / 25
Andalusian-style calamari with lime mayo (1/2 portion / full portion) Calmars à l’andalouse avec mayonnaise au citron (1/2 portion / portion entière)	11 / 19
Truffled Russian salad Salade russe truffée	12
Grilled clams with pepper and olive oil Palourdes grillées avec poivre et huile d’olive	19
Grilled mussels with fine herb sauce or steamed Moules grillées avec sauce aux fines herbes ou à la vapeur	14

Garlic prawns Crevettes à l’ail	21
Free-range eggs with fries, Padrón peppers, and Iberian ham Œufs de poules en libre parcours avec de frites, poivrons de Padrón et jambon ibérique	16

fresh dishes / plats frais

Gazpacho Gazpacho	10
Grilled green asparagus with romesco sauce Asperges vertes grillées avec sauce romesco	15
Red prawn carpaccio with wasabi mayo Carpaccio de crevette rouge avec mayonnaise au wasabi	23
Chickpea hummus with papadum Houmous de pois chiches avec papadum	11
Caesar salad Salade César	14
Fresh burrata with cherry tomatoes and red berry jam Burrata fraîche avec tomates cerises et confiture de fruits rouges	15
Assorted tomatoes, tuna belly, and spring onion Assortiment de tomates, ventrèche de thon et oignon nouveau	15
Marinated salmon cubes, avocado, and confit tomatoes Dés de saumon mariné, avocat et tomates confites	16

Bread from our bakery Pain de notre boulangerie	3,5
Bread with tomato (unit) Pain avec tomate (unité)	2,5

rice | pasta / riz | pâtes

Charcoal rice with artichokes, prawns, and cuttlefish Riz au charbon avec artichauts, crevettes et seiche	24
Seafood paella with scallop, squid, and prawns Paella de fruits de mer avec coquille Saint-Jacques, calmar et crevettes	25
Black rice with cuttlefish and razor clams Riz noir à la seiche et couteaux	23
Vegetable rice Riz aux légumes	21
Rice with Perol sausage and seasonal mushrooms Riz à la saucisse du Perol avec champignons de saison	23
Fideuá with cuttlefish, prawns, and clams Fideuá avec seiche, crevettes et coques	22
Tagliolini with prawns, fried garlic and chili Tagliolini avec crevettes, ail frit et piment	18

*Prices for rice dishes are per person, minimum 2 people.
*Les prix des plats de riz sont par personne, minimum 2 personnes.

meats / viandes

Steak tartare with potato chips Steak tartare avec chips de pommes de terre	19
Beef tenderloin with fries and Café de Paris sauce Filet de bœuf avec frites et sauce Café de Paris	25
Beef burger with cheddar cheese, bacon, pickles and secret sauce Burger de bœuf avec cheddar, bacon, cornichons et sauce secrète	18
Roast beef with green pepper sauce Roast beef avec sauce au poivre vert	19
Bhutan-style chicken milanese Escalope de poulet à la Bhoutan	19

from the sea / de la mer

Tuna tataki with guacamole and ponzu sauce Tataki de thon avec guacamole et sauce ponzu	24
Oven-baked hake with potatoes, onion and tomato Merlu au four avec pommes de terre, oignon et tomate	25
Grilled sea bass with sweet chilli and lime sauce Bar grillé avec sauce sweet chilli et citron vert	23
Cod “a la Llauna” with sobrasada and Santa Pau beans Morue à “la Llauna” avec sobrassada et fèves de Santa Pau	25

home-made desserts / desserts maison

Warm chocolate cake with vanilla ice cream Gâteau au chocolat tiède avec glace à la vanille	8
Cheesecake with red fruits Cheesecake avec fruits rouges	8
Pineapple carpaccio with coconut foam Carpaccio d’ananas avec mousse de coco	7,5
Pistachio coulant with vanilla ice cream Coulant au pistache avec glace à la vanille	10
Thin apple tart with vanilla ice cream Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille	8
Madagascar vanilla flan Flan à la vanille de Madagascar	7,5
Fresh orange juice Jus d’orange frais	6
Artisanal ice creams and sorbets Glaces et sorbets artisanaux	6,5
<input type="radio"/> Ice creams: Dulce de leche, Vanilla, Chocolate and Pistachio / Glaces : Dulce de leche, Vanille, Chocolat et Pistache	
<input type="radio"/> Sorbets: Lemon, Mandarin and Mint Sorbets : Citron, Mandarine et Menthe	